



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE UND SPIRITUOSEN

GRAPPA RISERVA IN BOTTI DA PORTO

Dieser besondere Grappa Riserva di Nebbiolo, der bereits eine lange Zeit (ca. 2 Jahre) in Eichenfässern gereift ist, ruht anschließend viele Monate (über 24 Monate) in Fässern, die in Portugal erworben wurden und in denen vorher der „Porto Vintage“ von einigen der renommiertesten Kellereien ausgebaut wurde. Die ungewöhnliche Lagerung in Portweinfässern, die bereits bei Whisky verwendet wird, wurde von uns als Innovation bei Grappa erprobt und führt zu qualitativ hervorragenden Ergebnissen. Der milde, besondere Duft und der einzigartige, volle, elegante Geschmack mit dem fruchtigen Abgang erinnern stark an den Portwein, der bereits in diesen Fässern gereift ist.

ROHSTOFF: Nebbiolo-Trester von frisch gelesenen Trauben, die von Sibona bei der Lese ausgewählt werden.

DESTILLATION: Vollständig betriebsintern in Kupferbrennkolben mit der sachkundigen Erfahrung unserer Önologen und Brennmeister.

AUSBAU: Für einen langen Zeitraum in Edelstahlbehältern.

REIFEZEIT: Zunächst 2 Jahre in mittelgroßen Fässern aus klassischer Eiche, anschließend für weitere 2 Jahre in Portweinfässern (Gesamtreifezeit im Holz 4 Jahre).

ALKOHOLGEHALT: 44 % vol.

FLASCHE: Besondere, elegante graduierte Flasche von Sibona mit Füllstandsmarkierung seitlich und Ausgießer.

VERPACKUNG: Elegante Geschenkdose mit Verschlussdeckel oben.

FÜLLMENGE: 50 cl e 150 cl (Magnum) - 20 cl (nur in der Sortimentspackung mit 3 Flaschen verschiedener Rebsorten).



Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Bernstein.

DUFT: Mild, mit außergewöhnlichem Charakter, mit Vanillenoten.

GESCHMACK: Einzigartig, voll, elegant, lang anhaltender Abgang mit Nuancen von reifen Waldbeeren.

KOMBINATIONEN: Trockenfrüchte, Walnüsse, Mandeln, Süßspeisen und Schokolade. Außerdem köstlich mit gereiftem Käse. Passt auch perfekt zu einer Zigarre.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS: Bei einer Temperatur von ca. 18° C in der klassischen Tulpe oder im Ballonglas mit oder ohne Stiel (ähnlich wie ein Cognacglas) genießen.